35 de retete delicioase ca la mama acasa

O carte de retete gatite cu Philips Multicooker oferita de

gustos.ro si PHILIPS

Cuprins

Povestea cartii....3
Supe si ciorbe
Supa de pui cu legume si taitei....4
Ciorba de toamna cu afumatura....5
Ciorba radauteana....6
Ciorba cu legume si inimi de pui....7
Ciorba taraneasca cu piept de vita....8
Supa de pui cu galuste....9
Gustari si feluri principale
Omleta taraneasca....10
Rosii umplute cu ficat la Multicooker....11
Orez cu legume si curry la Multicooker....12
Rata cu gutui si mere....13
Ketchup extra picant....14
Chec aperitiv....15
Reteta vita cu orez si curry....16
Pui Pekin cu sos de lamaie....17
Pilaf cu pui si ciuperci....18
Peste cu brocoli la abur la Philips Multicooker....19
Gulyas de vita....20
Salata de boeuf....21
Varza dulce calita cu costita afumata....22
Pilaf cu pui si legume....23
Pulpe de pui cu ardei....24
Mancare de vinete in straturi....25
Dovlecei si/sau ardei umpluti....26
Friptura de pui cu sos picant si legume natur....27
Deserturi
Gem de gutui in Philips Multicooker....28
Prajitura cu lamaie si afine....29
Prajitura cu sos de fructe de padure la Multicooker....30
Prajitura cu ciocolata si alune de padure....31
Prajitura cu fructe de padure....32
Prajitura cu dovleac si mere....33
Fructe in aluat inabusite....34
Prajitura din albusuri cu visine, stafide si rahat....35
Prajitura Negresa cu cocos....36
Budinca de mere si gris....37
Prajitura cu mere si iaurt....38
Iaurt de casa....39
Despre Philips Multicooker
Rețetele delicioase ale tuturor mamelor cu noul Philips Multicooker....40

Povestea cartii

Totul a inceput de la dorinta Philips de a aduce **secretul tuturor mamelor in cat mai multe bucatarii**. Astfel a luat nastere **Philips Multicooker,** care te ajuta sa economisesti timp si sa obtii mancaruri la fel de gustoase ca la mama acasa. Apoi bloggerii culinari au fost invitati sa participe la campania de pe Gustos.ro si au avut sansa sa fie printre primele persoane din Romania care au testat aparatele Philips Multicooker.

S-au inscris **33 de bloggeri culinari dornici sa testeze unul dintre cele 10 Philips Multicooker**. Dintre acestia, au fost selectati 10 bloggeri de catre public si de catre juriu pentru a realiza recenzii cu electrocasnicele primite. Toti au fost incantati si si-au dat seama cat de mult le usureaza munca acest nou aparat de la Philips.

Multumim tuturor bloggerilor care au participat si celor care au testat. In cartea aceasta veti regasi retete variate, de la ciorbe, la pilafuri si deserturi inedite, toate pregatite de catre bloggerii culinari care au testat Philips Multicooker si de cateva pregatite de redactia Gustos.ro.

Multumim: Jamila Cuisine, Arta culinara Doina, Rocsy in bucatarie, In bucatarie la Sidy, Ce a mai gatit Timea, Dulcesarat, Lia va gateste, Valentina ghid culinar, Licuta Marin, Bistro Lila pentru retetele minunate din aceasta carte.

In continuare va invitam sa cititi retetele pregatite cu Philips Multicooker de catre bloggeri.

Multumim inca o data bloggerilor pentru implicare si pentru retetele minunate.

Echipa Gustos.ro si Philips

Supa de pui cu legume si taitei

Ingrediente:
2-3 litri de apa
100 gr carne de pui (eu am folosit piept de pui)
1 ceapa
1/2 ardei
2 morcovi
o felie de telina
o gulie potrivita
frunze de telina
frunze de patrunjel
1 lingurita sare de mare
1/2 lingurita piper
1 lingurita vegeta
o mana de taitei

Mod de preparare:
Pentru timpul de fierbere si gatire m-am inspirat din cartea de bucate foarte utila, care a venit impreuna cu aparatul Multicooker. Punem apa si bucatelele de pui in vasul aparatului, apasam pe butonul meniu pana ajungem la pozitia fierbere, setam timpul pe 10 min si apasam butonul start. Cand s-a terminat acest program, apasam functia Stew si setam pe 30 de minute cu capacul inchis. In acest timp pregatim legumele adica le curatam si spalam mai intai, apoi tocam ceapa si ardeiul iar morcovii, telina si gulia le taiem rondele/felii. Cand s-au scurs cele 30 de minute, ridicam cu grija capacul si punem in vas legumele, sarea si 1 lingurita vegeta.
De la meniul start punem din nou pe pozitia Stew, setam sin nou pe 40 de minute.
Dupa acest timp, verificam daca e totul fiert (la mine morcovii erau un pic cam tari si am mai pus inca 10 minute) apoi punem telina tocata, piperul si un pumn de taitei si punem pe pozitia stew inca 15 minute. Cand se scurge si acest timp adaugam patrunjelul tocat si daca nu servim imediat lasam aparatul pe functia Keep warm. Trebuie avuta atentie mare cand deschidem capacul sa nu ne oparim cu aburul fierbinte.
Autor: Ce a mai gatit Timea

Ciorba de toamna cu afumatura

Ingrediente:
400 g afumatura
1 morcov mare
2-3 cartofi
1-2 radacina patrunjel
1 ceapa
1/2 gulie
1/2 telina
1 lingura pasta gogosari
200 ml smantana
2 galbenusuri
sucul de la o lamaie
tarhon
patrunjel verde
sare
piper

Mod de preparare:
Turnam in vasul aparatului 3 l apa ai adaugam afumatura. Apasam butonul Menu si selectam programul Boil. Setam timpul pentru 15 minute, inchidem capacul si apasam butonul Start.
Cand s-a terminat programul apasam Stew si programam la 40 de minute, cu capacul inchis.
Intre timp curatam legumele si le taiem cubulete.Ceapa curatata am l;asat-o intreaga m iar dupa ce a fiert, o inlatur. Dupa trecerea celor 40 de minute adaugam legumele si sarea si setam iar pe Stew (fierbere innabusita) pentru inca 40 de minute.
La final adaugam orezul si tarhonul si setam iar Stew - 10 minute.
Galbenusurile le batem bine cu smantana, zeama de la o lamaie, amestecam bine si adaugam unul-doua polonice cu ciorba fierbinte si amestecam.
La terminarea programului, scoatem aparatul din priza si dregem ciorba cu sosul de smantana.
Deasupra presaram patrunjel verde.
Autor: In bucatarie la Sidy

Ciorba radauteana

Ingrediente:

1 piept de pui dezosat,
2 morcovi, o telina,
o radacina de patrunjel,
200g de smantana,
4 oua,
3 catei de usturoi
patrunjel

Mod de preparare:

Am taiat pieptul de pui in fasii subtiri si am tocat marunt toate legumele. Am pus 2,5 litri de apa in oala interioara, iar bucatile de pui le-am pus si pe ele tot acolo. Am selectat programul Boil (Fierbere) si timpul de 10 minute. Dupa cele 10 minute, am oprit programul apasand pe butonul Off/Keep Warm (Opreste/Pastreaza cald) si am selectat optiunea Stew (Fierbere inabusita) pentru inca 40 de minute. In tot acest timp, am putut sa ne vedem linistiti de celelalte treburi.

Dupa ce a trecut timpul de gatit pentru carne, am adaugat legumele si am selectat inca o data timpul de 40 de minute, apasand pe butoanele Cooking Time si Minutes. Am adaugat sare si piper si am inchis capacul. Cand ceasul indica doar 5 minute ramase, am batut, intr-un bol, 4 galbenusuri impreuna cu 200 de grame de smantana. Am oprit aparatul, am deschis capacul Multicooker-ului si am adaugat un polonic de zeama in bolul cu smantana. Am lasat ciorba sa se raceasca timp de 5 minute si am adaugat amestecul de smantana cu galbenusuri. In final, am dat gust preparatului cu trei catei de usturoi pisati si niste patrunjel aromat si am dres-o in farfurie cu putin otet. Rezultatul? O ciorba extraordinar de gustoasa, gatita de Philips Multicooker. Fara aragazuri stropite de mancare, fara griji, aparatul a gatit in locul nostru.

Autor: Gustos.ro

Ciorba cu legume si inimi de pui

Ingrediente:

500g inimi de pui
30 ml ulei
2 morcovi
1 bucata telina
1 cartof mare
1 ceapa medie
1 ardei gras
250g ciuperci
sare
piper
frunze de patrunjel
smantana/iaurt optional

Mod de preparare:

Curatam legumele, le spalam si le taiem cuburi. Carnea o spalam in apa rece, apoi o punem la scurs intr-o strecuratoare.
Punem uleiul in bolul multicookeru-lui, selectam programul fry, timp 10', adaugam inimioarele si amestecam putin. Cand timpul s-a scurs si semnalul sonor ne anunta ca e gata, adaugam legumele, selectam programul stew, timp 40', mai amestecam de vre-o doua ori sa inabusim putin legumele, adaugam ciupercile taiate felii si turnam deasupra 3 litri de apa. Adaugam sare si piper, inchidem capacul si lasam aparatul sa faca ce stie el cel mai bine sa gateasca pentru noi.
La final adugam frunze de ptrujel tocate, mai asezonam daca este nevoie si servim ca atare, sau dupa dorinta cu smantana/iaurt, dupa placerea fiecaruia.

Autor: Lia va gateste

Ciorba taraneasca cu piept de vita

Ingrediente:
500 grame piept de vita,
3 morcovi,
1 radacina patrunjel,
1 ceapa, 1 catel usturoi,
ardei gras,
200 g smantana,
1 galbenus de ou,
3 linguri pasta de rosii (preparata de mine din rosii de gradina),
1 legatura patrunjel verde, sare, piper, otet

Mod de preparare: pregatiti zarzavatul: curatat, spalat, taiat cubulete. Spalati carnea, portionati-o.

Turnati 3 litri de apa in oala interioara a aparatului, adaugati carnea de vita taiata bucatele.

Apasati butonul Menu de pe panoul de bord al aparatului si selectati programul Boil.

Setati timpul pentru 10 minute, inchideti capacul si apasati Start. Cand programul este finalizat selectati functia Stew si setati timpul la 40 minute, cu capacul inchis.

Cand programul este finalizat, adaugati legumele toate, pasta de rosii apoi selectati din nou functia Stew pentru inca 40 minute.

La final adaugati dupa gust, piperul, sarea, otetul, selectati pt 15 minute functia Stew.

Inainte cu 5 minute de finalizarea programului, intr-un bol amestecati galbenusul de ou cu smantana si un polonic de ciorba, apoi desertati in oala aparatului. Cand programul este finalizat, Multicooker trece automat in modul Keep Warm. La servire presarati patrunjel verde tocat marunt, ciorba merge bine cu ceapa rosie.**Autor:** Dulcesarat

Supa de pui cu galuste

Ingrediente:
500 g carne de pui (tacam, aripi, pulpe, etc.)
1 ceapa
1 bucata de praz (optional)
2 morcovi
1 patrunjel
1 pastarnac
1 bucata de telina (100 g)
1 bucata gulie (50 g)
1 legatura patrunjel
piper
pentru galuste:
1 ou
1 lingura ulei
1 varf de cutit bicarbonat
4-5 linguri gris
sare, piper

Mod de preparare:
La inceput, preparati compozitia de galuste: amestecati oul cu bicarbonatul, uleiul si grisul. Aplatizati compozitia si lasati-o sa se odihneasca pana cand va fi nevoie de ea. Puneti in vasul de gatit carnea de pui si 2 litri de apa fierbinte. Din MENU selectati BOIL, apasati COOKING TIME si selectati 30 minute. Inchideti capacul si apasati START. Intre timp, curatati si spalati legumele, pe care le adaugati intregi in supa la finalizarea fierberii. Adaugati sare si piper. Din MENU selectati programul STEW, din COOKING TIME alegeti 40 de minute, inchideti capacul si apasati butonul START. Cu 10 minute inainte de terminarea programului, deschideti capacul si puneti cu o lingurita galustele (vor iesi 10-12 galuste din compozitie). Adaugati o lingurita de patrunjel tocat, restul il veti adauga dupa ce s-a terminat supa. Inchideti capacul si asteptati sa se termine programul. Nu ma asteptam sa imi iasa atat de bine galustele, nu s-au faramat, au crescut si au fost pufoase si delicioase. Dupa finalizarea programului, aparatul intra automat in programul KEEP WARM si va tine mancarea calda pana o serviti. Daca nu doriti, deconectati Philips Multicooker de la sursa de curent.

Autor: Arta culinara Doina

Omleta taraneasca

Ingrediente:
1 ceapa medie, tocata
jumarate de ardei kapia, tocat
jumatate de ardei gras verde, tocat
100 g muschiulet taranesc
6 oua

Mod de preparare:
Mai intai de toate, am tocat o ceapa medie, jumatate de ardei kapia rosu, jumatate de ardei gras verde si 100 de grame de muschiulet taranesc. Am bagat Multicooker-ul in priza, am deschis capacul si am pus ingredientele in oala interioara impreuna cu o lingurita de ulei de masline. Am selectat optiunea Fry (Prajire), am inchis capacul si am lasat legumele si carnea la gatit pentru 2 minute.

Intre timp, am batut sase oua si le-am asezonat cu sare, piper si un amestec de condimente uscate (patrunjel, busuioc si cozi de ceapa verde). Cele doua minute trecusera deja, asa ca am apasat butonul Off/Keep Warm, am selectat optiunea Boil (Fierbere), am setat timpul de 8 minute, am turnat ouale si am inchis capacul.

Sa va spunem ce a iesit? O minunatie de omleta aromata, consistenta, pufoasa si tocmai buna de savurat intr-o dimineata in care am fi crezut ca nu vom avea timp sa gatim nimic, dar sa mai si mancam. Am scos omleta taraneasca direct pe farfurie, am taiat-o pe din doua si am pus langa ea cateva legume proaspete. Un mic dejun perfect, exact ca la mama acasa!

Autor: Gustos.ro

Rosii umplute cu ficat la Multicooker

Ingrediente:
3 rosii mari
200 gr ficat de pui
1 ceapa
1 catel de usturoi
2 linguri ulei
sare
piper
1 lingurita busuioc
patrunjel verde
1 lingurita rasa marar uscat
1 lingura rasa pesmet

Mod de preparare:
Spalam rosiile, le taiem capacul, scobim miezul cu o lingurita si le punem pe un tocator cu gura in jos sa se mai scurga de zeama. Curatam ceapa si o tocam marunt. Incingem intr-o tigaie uleiul, punem ceapa, 3-4 linguri de apa si o inabusim 3-4 minute. Spalam ficatul bine si il tinem 5 minute in apa rece, apoi il punem pe o sita la scurs.

Punem o tigaie antiaderenta la infierbantat si rumenim putin ficateii pe ambele parti dar fara ulei. Tocam ficateii marunt, ii amestecam cu ceapa inabusita, putin patrunjel verde tocat, pesmetul, sare, piper si mararul uscat. La final curatam usturoiul, il pisam si il punem in compozitia ce ficat amestecand ingredientele bine. Miezul de rosii il punem in blender cu sare, piper busuioc si il zdrobim. Il turnam in vasul de la multicooker, punem o canita mica cu apa, bagam aparatul in priza, apasam functia Boil (fierbere), setam 5 minute si dam Start. Dupa cele 5 minute apasam butonul Keep Warm si deschidem aparatul. Umplem rosiile cu compozitia de ficatei, le asezam in recipientul aparatului, setam functia Steam (inabusire), un timp de 25 de minute apoi Start. Dupa cele 25 de minute apasam Keep Warm, apoi functia Bake (coacere) pentru 10 minute. Cand este gata scoatem aparatul din priza, lasam sa se raceasca putin rosiile. **Autor:** Rocsy in bucatarie

Orez cu legume si curry la Multicooker

Ingrediente:
o ceapa mica
2 felii ardei rosu
2 felii ardei galben
1 rosie mica
2 catei de usturoi
100 gr mazare verde
280 gr orez (2 canite de la aparat)
380 ml apa
1 lingurita legume uscate condimentate sau un cub de legume
1 lingurita curry
1 lingurita sare
1/2 lingurita chili
2 linguri ulei de masline

Mod de preparare:
Spalam mai intai orezul in cateva ape si il lasam intr-un bol cu apa calda pana pregatim restul ingredientelor. Punem in vasul de la aparat uleiul si alegem programul Fry, timpul de 10 minute si apasam butonul Start. Curatam ceapa si rosia o decojim. Tocam ceapa, ardeiul si rosia si le punem la calit in uleiul care intre timp s-a incalzit. Dupa 5 minute adaugam pe rand mazarea, orezul, usturoiul tocat marunt si condimentele si amestecam. Turnam apa, inchidem capacul si alegem programul Rice/Orez si apasam butonul Start. La terminarea programului aparatul trece automat in programul Keep Warm/ Pastreaza cald, daca dorim sa oprim apasam butonul galben de oprire.
Adaugam patrunjel verde si servim. Dupa ce am scos orezul din aparat, am pus putin ulei si am prajit cateva bucatele de carnati afumati. Am servit orezul cu carnati prajiti si muraturi.
Autor: Ce a mai gatit Timea

Rata cu gutui si mere

Ingrediente:
1 rata
o lingurita de boia iute, una de sare, alta de piper,
un varf de cutit de turmeric,
2 foi de dafin
putin maghiran,
o lingura de ulei,
4 gutui nu foarte mici
2 mere

Mo de preparare:
Am amestecat condimentele cu ulei, pentru aderenta, apoi am frecat bine rata cu amestecul obtinut, atat in interior cat si un exterior. Am taiat merele si gutuile in jumatati si am indepartat casutele cu samburi. O parte din fructe le-am folosit sa umplu rata, fara sa fortez, atatea cate au incaput. Am taiat si gatul ratei, pe care l-am pus in oala impreuna cu copanele, apoi am activat functia Fry si Cooking Time 10 min, pentru a le rumeni usor. Am intors copanele si gatul sa se prajeasca usor pe fiecare parte, fara adaos de ulei pentru ca rata era destul de grasa, apoi le-am scos, cam dupa 6-7 min si am adaugat si rata umpluta, in special cu pieptul de rata in jos, pentru o rumenire usoara. Am reintrodus toate bucatile in oala si fructele, am selectat functia Stew si am setat Cooking time 45 min, apoi am inchis capacul. Dupa 45 min au inceput sa sune sune clopoteii Philips. Initial ma gandisem sa folosesc doar functia Stew, apoi mi-am dat seama ca Fry m-ar putea ajuta sa rumenesc putin carnea, asa ca am selectat in continuare Fry pentru 45 min si am steptat sa se termine programul. Timpul a fost suficient pentru rata mea, insa e posibil sa aveti nevoie de mai mult timp daca pasarea a fost mai batrana. Rezultatul a fost extraordinar de gustos, nu foarte aspectuos dar divin.Reteta e foarte simpla, toata treaba o face Multicooker iar rezultatul e extraordinar. Merita din plin! Multicooker. Timpul de preparare a fost de 100 de min, trebuie sa tineti cont cand planuiti masa. Mancarea se poate pastra calda fara probleme in Multicooker. **Autor:** Bistro Lila

Ketchup extra picant

Ingrediente:
2 kg gogosari rosii
800 g ardei chili
800 g ceapa rosie
100 g usturoi
50 g sare de mare
200 g zahar
200 ml otet

Mod de preparare:
Spalam ardeii, gogosarii ii taiem in 6-8 bucati, depinde de marimea lor, le indepartam cotorul si semintele, iar la cei iuti le indepartam coditele si cu tot cu seminte si nervuri, ii taiem eventual in cateva felii mari. Curatam ceapa si usturoiul si le spalam. Toate acestea le maruntim in robot-ul de bucatarie (daca nu aveti, le puteti trece prin masina de carne).
Punem in bolul multicooker-ului, otetul cu sarea si zaharul, selectam programul Boil, timp 10' si inchidem capacul. Dupa finalizarea programului, adaugam legumele maruntite, amestecam si selectam programul Stew, timp 1 ora. Golim amestecul intr-o oala, lasam putin la racit apoi trecem totul prin blender daca detineti un blender profesional, nu e nevoie sa raciti compozitia, o pasati asa fierbinte si astfel castigati timp si obtinem o pasta densa dar care curge. Punem pasta in bolul multicookerului, selectam programul Boil, timp 15', dupa care ketchup-ul este gata. Il turnam in recipiente sterilizate pe care le punem la duns(in paturi) pana a doua zi. Etichetam, pozam si la camara cu ele.
Autor: Lia va gateste

Chec aperitiv

Ingrediente:
150 g faina alba cernuta,
6 oua, 1lingurita si jumatate praf de copt,
4 linguri de ulei,
200 g masline verzi (taiate),
200 g cascaval razuit pe razatoarea cu gauri mici,
150 g gogosar proaspat rosu si verde,
cateva cubulete de salam afumat,
3-4 ciupercute,
1 crenguta patrunjel verde tocat.

Mod de preparare:
Ouale se bat bine pana isi dubleaza volumul, se adauga faina alba cernuta si praful de copt, se amesteca pana la incorporarea lor. Se incorporeaza uleiul, maslinele, cascavalul razuit si gogosarul. Compozitia obtinuta se toarna in oala aparatului unsa cu ulei si tapetata cu faina. Nivelati cu o spatula. Apasati butonul Menu, selectati programul Bake, temperatura la 180 grade C. Apasati Cooking Time si selectati 45 de minute. Apasati Start si inchideti capacul. Dupa finalizare, deconectati aparatul de la sursa de curent. Lasati checul sa se raceasca, scoateti-l din vasul interior, portionati-l si asezati-l pe farfurie.
Autor: Dulcesarat

Reteta vita cu orez si curry

Ingrediente:
500 gr carne de vita taiata in fasii subtiri
200 gr orez basmati
4 linguri de ulei
o ceapa taiata lamele
un morcov taiat bastonase
un ardei gras taiat lamele subtiri
2 linguri de sos de soia
2 linguri de pudra de curry
sare

Mod de preparare:
In primul rand pornim aparatul Philips Multicooker, selectam din meniu optiunea FRY, setam timpul la 10 minute si apasam butonul START. Adaugam uleiul si-l lasam sa se incalzeasca putin.

Adaugam apoi carnea de vita si o calim pentru 5 minute. Dupa cele 5 minute au trecut adaugam ceapa, morcovul si morcovul si le calim si pe ele pentru alte 5 minute sau pana ce aparatul a ajuns la zero.
Cand aparatul a ajuns la zero adaugam orezul. Adaugam apoi sosul de soia, pudra de curry. Amestecam foarte bine totul, adaugam apa, apa acopere orezul si sa-l depaseasca cu 2 degete. Inchidem apoi capacul, selectam programul RICE si apasam butonul START. Cand aparatul isi termina programul, te va anunta prin 4 sunete intermitente. Mancarea este gata. Servim vita cu orez si curry calda, decorate cu patrunjel proaspat.
Autor: Jamila Cuisine

Pui Pekin cu sos de lamaie

Ingrediente:
1 piept de pui dezosat si fara pielita
1 plic sos Pekin Lemon
200 g ciuperci
50 ml vin alb
20 ml coniac
1 cub zahar
cateva fire ceapa verde
1 ardei rosu iute
50 g unt
1 cana orez
2 linguri ulei
sare
piper

Mod de preparare:
Pieptul de pui il taiem fasii subtiri, il asezonam si iI punem pentru 30 de minute ,la marinat in vin, coniac si zahar. Il acoperim si il dam la rece. Intre timp ceapa o curatam si o taiem oblic cu funze cu tot, iar ardeiul iute il taiem fasii subtiri. Ciupercile le taiem marunt, la fel si patrunjelul verde. Dupa 30 de minute scoatem pieptul de pui din marinada si il lasam pe un servet de hartie sa se scurga. Pregatim aparatul si, din MENU, selectam pentru 10 minute programul FRY, apoi START punem uleiul- eu am pus ulei de susan de aceea a fost inchis la culoare- si cand e cald ,adaugam bucatile de carne sa se prajeasca pe toate partile. Dupa ce carnea a devenit rumena, o scoatem si programam iar pe programul FRY pentru 10 minute sa sotam ciupercile in unt. Adaugam si putin patrunjel verde. A venit randul sa pregatim orezul , dar pentru ca aparatul era ocupat, l-am preparat separat, intr-o tigaie in care am pus putin ulei si unt la topit si in care am pus patrunjel verde deodata cu orezul bine limpezit. Amestecam sa se caleasca putin, reducem focul la mic si adaugam la o cana cu orez, 3 cani cu supa de oase. Amestecam din cand in cand. Si acum toate fiind gata, putem monta preparatul pe farfurie. Punem orez, ciuperci, carne rumenita si le acoperin cu ardeiul taiat si ceapa taiata. **Autor:** In bucatarie la Sidy

Pilaf cu pui si ciuperci

Ingrediente:
1 1/2 cana de orez
1 litru apa
1 ceapa potrivita tocata marunt
un piept de pui dezosat taiat cuburi mari
400 gr ciuperci proaspete
patrunjel verde tocat
o lingura ulei
sare
piper

Preparare:
Punem ceapa si puiul in oala interioara, apoi adaugam apa.
Apasam butonul MENU, selectam programul PILAF, apoi inchidem capacul si apasam START.
Dupa 15-20 minute adaugam orezul, ciupercile fierte in prealabil cu un praf de sare si uleiul. Amestecam ocazional.
Cu 5 minute inainte de terminarea programului, adaugam patrunjelul tocat si condimentam cu sare si piper, dupa gust.
Cand procesul de preparare s-a incheiat, Multicooker-ul trece automat pe programul KEEP WARM (Pastrare cald).
Dupa finalizare deconectati de la sursa de curent si serviti.
Autor: Licuta Marin

Peste cu brocoli la abur la Philips Multicooker

Ingrediente:
cateva buchetele de brocoli
2 bucati de somon
1 lingurita mustar cu hrean
1 lingurita hrean
3 linguri iaurt natur
sare si piper

Mod de preparare:
Brocoli se gateste si mai simplu. Am taiat buchetele si le-am spalat in apa rece. Am taiat felii nu prea groase si cotoarele, nu e obligatoriu sa le gatiti si voi. Le-am pus in vas si in 10 minute erau gata (menu Boil Cooking time 10 min). Somonul l-am gatit aproximativ la fel, doar ca avand file am frecat fileul cu usturoi si ghimbir, sare si piper, apoi l-am asezat in sita pentru abur, am setat oala si gata. Si au fost suficiente 10 min pentru a se gati perfect.
Am facut un sos rapid cu 1 lingurita mustar cu hrean, o lingurita hrean, 3 linguri iaurt natur, sare si piper dupa gust. Le-am amestecat bine cu un tel si gata sosul, pe care l-am turnat peste somon si brocoli. Si am servit cu o salata cu rucola si 1 tija de teina apio (imi place la nebunie combinatia pentru ca e crocanta si aromata), zeama de lamaie si o lingurita de ulei de masline. A fost foarte bun si cu siguranta o sa mai gatesc asta destul de des. Chiar si copiilor le-a placut, mai putin telina apio care ce e drept e mai aromata dar eu ma declar foarte multumita.
O sa revin si cu alte retete cat de curand. Am testat si functia Preset Time, care este o adevarata binecuvantare la casa omului (iti pui ce trebuie in oala, o setezi si pleci la treaba ta, iar cand te intorci acasa te asteapta mancarea calda), am facut si prajitura cu ciocolata, care a disparut din farfurie inainte sa apuc sa o fotografiez, ba chiar am experimentat si o placinta cu creier dar sunt convinsa ca mai am multe de descoperit la Multicooker.
Autor: Bistro Lila

Gulyas de vita

Ingrediente:
700 gr pulpa de vita (manzat)
1 ceapa alba
1 ceapa rosie
1 ardei rosu
1 rosie
3 morcovi
4 catei de usturoi
6 cartofi
1 cana de suc de rosii
1 pahar de vin
3-4 linguri ulei
4 foi de dafin
1 lingurita sare de mare
1/2 lingurita piper
1 lingurita pudra de chimen
1 lingurita paprika rosie
1 lingurita sos iutel
1 lingurita marar uscat
patrunjel verde

Mod de preparare:
Punem in vasul aparatului uleiul, ceapa spalata si tocata marunt si carnea taiata cubulete. Selectam meniul Fry, timpul: 15 min si apasam butonul Start. Amestecam de vreo doua ori apoi adaugam ardeiul tocat, rosia decojita si tocata si morcovul spalat, curatat si taiat rondele si lasam pana se scurg cele 15 minute. Punem cartofii curatati si taiati cubulete, foile de dafin, sarea, piperul si pudra de chimen. Amestecam si turnam in vas sucul de rosii si vinul. Inchidem capacul, selectam functia Stew si apasam butonul Start. Dupa ce s-a scurs timpul verificam daca e fiarta carnea si daca nu e mai pornim o data functia Stew si selectam 25 minute.Apoi adaugam usturoiul tocat, mararul uscat, sosul iutel si paprika. Amestecam, inchidem capacul si mai lasam 20 minute pe functia Stew. Adaugati condimentele finala mai repede. Cand se opreste trece automat pe functia Keep Warm pe care putem sa il oprim daca servim mancarea atunci imediat. **Autor:** Ce a mai gatit Timea

Salata de boeuf

Ingrediente:
400 g carne de vițel,
12 cartofi potriviți,
3 morcovi,
o albitură,
o țelină mică,
300 g mazăre fiartă,
castraveți murați şi gogoşari în oțet după gust,
sare, piper, cimbru,
o lingură muştar,
maioneză după gust.

Mod de preparare:
Legumele se curată, se spală şi se fierb împreună cu carnea. Cartofii se pun în vasul de gătit întregi deoarece fierb mai repede, iar morcovul, albitura şi țelina se taie bucăți. Carnea se spală, se scurge de apă şi se taie bucăți mici. Se toarnă apă până la jumătatea vasului, urmând să mai completați pe parcursul fierberii. Programați 15 minute BOIL, după care fixați 40 de minute STEW. După terminarea programului, legumele şi carnea se scot, se scurg de apă şi se lasă la răcit. Eu obişnuiesc să dau legumele pe razătoarea mare, se adaugă murăturile tocate, carnea tăiată mărunt. Se pun într-un castron și se amestecă cu mazărea, maioneza, muștarul, sarea, cimbrul și piperul, după gust.
Autor: Valentina Ionita

Varza dulce calita cu costita afumata

Ingrediente:
1 varza dulce de ~1,2 kg
1 morcov
2 cepe sau 1 praz
750-800 g costita afumata
cateva frunze de telina si patrunjel verde
2 foi de dafin
1 lingura ulei
sare, piper

Mod de preparare:
Curatati ceapa/prazul, morcovul, tocati varza, ceapa, feliati morcovul si taiati costita felii. Puneti in vasul de gatit ulei, adaugati ceapa si morcovul, setati aparatul pe FRY, apoi apasati COOKING TIME si programati 5 minute. Apasati START si caliti cu capacul deschis, apoi adaugati varza frecata putin cu sare (ca sa-si micsoreze volumul), foile de dafin, piper si asezati deasupra feliile costita si frunzele de telina si patrunjel. Adaugati 150 ml apa, programati aparatul pe STEW, setati timpul la 45 minute de la COOKING TIME. Apasati START si inchideti capacul. Dupa finalizarea programului, aparatul se pune pe KEEP WARM si va tine mancarea calda pana o serviti. Daca nu, deconectati de la sursa de curent.
Varza a fost mult mai buna si mai frageda decat gatita clasic.
Autor: Arta culinara Doina

Pilaf cu pui si legume

Ingrediente:
2 masuri de orez cu bob rotund (eu am masurat cu accesoriul aparatului)
4 masuri de apa
1 morcov taiat cubulete
1 ceapa mica tocata
1 ardei rosu taiat cubulete
2 pulpe superioare de pui
sare, piper
patrunjel

Mod de preparare:
Philips Multicooker are un program special pentru pilaf si instructiuni pentru preparare. Dupa 40 de minute, iese un pilaf aromat si gustos, ca la mama acasa.
Primul pas este selectarea programului "pilaf" al aparatului, apoi se pun legumele, ceapa si carnea de pui in Multicooker, peste care se adauga apa. Se porneste aparatul si se lasa 15 minute.
Dupa 15 minute, se pune orezul spalat in prealabil peste legume si pui.
Se pun sare si piper dupa gust. Apoi se lasa pilaful la gatit si se amesteca din cand in cand. La final, se adauga patrunjel tocat. Avantajele prepararii la Multicooker sunt acelea ca nu se lipeste de oala orezul, nu miroase in toata casa a mancare si se pastreaza toate aromele.
Autor: Gustos.ro

Pulpe de pui cu ardei

Ingrediente:
600 grame pulpe de pui,
1 ceapa,
1 catel usturoi,
1 lingura ulei masline,
1 ardei gras taiat cubulete,
2 linguri pasta de rosii,
2 linguri pasta de ardei capia (in loc de boia - pasta de rosii si ardei sunt preparate de mine),
200 ml smantana,
1 lingurita faina,
sare, piper macinat dupa gust,
1 legatura patrunjel verde.

Mod de preparare:
Adaugati uleiul in oala interioara. Apasati butonul Menu, selectati programul Fry. Apasati Cooking Time si selectati 15 minute. Apasati Start. Adaugati ceapa taiata marunt si prajiti 5 minute. Adaugati pulpele de pui si prajiti cu capacul deschis. Cand puiul este rumenit adaugati pasta de ardei (sau boia), pasta de rosii, usturoiul, ardeiul tocate marunt.
Turnati apa cat sa acopere tot continutul, adaugati sare, piper. Selectati programul Stew, setati timpul la 50 minute, inchideti capacul si apasati butonul Start. Intre timp amestecati smantana cu faina pana obtineti o pasta omogena. Cand au mai ramas 5 minute, deschideti capacul aparatului si adaugati pasta omogena de smantana si faina, amestecati continuu, fierbeti 2-3 minute.Cand programul este finalizat, Multicooker trece automat in modul KeepWarm. Deconectati aparatul de la sursa de curent. La servire adaugati verdeta de patrunjel tocata marunt.
Autor: Dulcesarat

Mancare de vinete in straturi

Ingrediente:
3 vinete tăiate rondele subțiri,
o ceapă roşie tăiată rondele,
2 roşii feliate,
o căpățână usturoi,
busuioc, nucşoara, sare,
o lămâie,
2 linguri ulei măsline,
150 ml suc de roşii,
cca 100 ml apă.

Mod de preparare:
Se pregăteşte o soluție, un baiț din zeama de lămâie, puțină apă, 3 căței de usturoi pisat, puțin busuioc, se toarnă peste vinete şi se țin cca 15 minute în această soluție.

În vasul uns cu puțin ulei se aşează alternativ un strat de vinete, ceapă, roşii, usturoi până se termină legumele , după care se toarnă sucul de roşii şi apa, se condimentează şi se sărează după gust. Se programează la 50 de minute STEW.

Autor: Valentina ghid culinar

Dovlecei si/sau ardei umpluti

Ingrediente:
3 dovlecei
2 ardei grasi
500 g carne tocata (porc + vita)
50 g orez
2 cepe (optional praz)
1 legatura marar + patrunjel verde
1 morcov
300 ml suc de rosii
2 linguri ulei
100 ml ketchup de rosii si ardei rosii (facut in casa)
3 linguri de faina
sare, piper

Mod de preparare:
Dovleceii curatati i-am taiat in doua si i-am scobit, am scos cotoarele ardeilor. (Puteti sa umpleti doar dovlecei sau ardei, ce si cum aveti.) Am curatat morcovul, ceapa si prazul si le-am maruntit in blender, impreuna cu verdeata, apoi le-am pus in vasul de gatit, cu ulei, Din MENU am selectat programul FRY, de la COOKING TIME am selectat 8 minute. Am apasat START si le-am calit cu capacul deschis, amestecand ocazional. Dupa 5 minute am adaugat orezul si 20 ml apa, ca sa se umfle putin. Puneti intr-un castron carnea tocata, legumele calite cu orez, sare, piper, omogenizati compozitia si umpleti dovleceii si/sau ardeii. Puneti-i in vasul pentru gatit si adaugati apa, cu vreun cm mai putin decat nivelul lor. Din MENU selectati programul STEW, din COOKING TIME alegeti 50 minute, apasati START si inchideti capacul. Amestecati bulionul cu ketchup si faina si adugati-le peste dovlecei la finalizarea programului. Din MENU setati STEW, din COOKING TIME 25 minute, apasati START si inchideti capacul. Mancarea este gata. Dupa finalizarea programului, aparatul intra automat in programul KEEP WARM si va tine mancarea calda pana o serviti. Niciodata nu au fost dovleceii si ardeii atat de fragezi si gustosi.
Autor: Arta culinara Doina

Friptura de pui cu sos picant si legume natur

Ingrediente:
pulpele sau pieptul de la 1 pui (1 pulpa si jumatate de piept)IMG_7043
1-2 ardei iuti
7-8 rosii cherry
1-2 morcovi
4-5 cartofi mai mici
2 lingurite faina
2 linguri smantana
2 linguri ulei de masline
1 legatura usturoi verde (cativa catei de usturoi)
cateva frunze de telina
boia dulce si iute
cimbru, sare, piper

Mod de preparare:
De la MENU setati aparatul pe FRY, apoi apasati COOKING TIME si setati 8 minute. Puneti in vas uleiul, apasati START si prajiti carnea cate 4 minute pe fiecare parte fara sa inchideti capacul. Puneti peste carne sare, piper, cimbru, boia dulce si putina iute, cateva feliute de ardei iute, usturoiul, rosiile taiate si 200 ml apa. In vasul superior, puneti legumele bine spalate, fara sa le curatati de coaja. Ele vor fierbe in aburi in timp ce mancarea se gateste. Setati din MENU programul STEW, 50 minute de la COOKING TIME, apasati START si inchideti capacul.

Legumele fierte in coaja vor fi mult mai gustoase si nu se vor crapa. Cu vreo 10 minute inainte de terminarea programului, scoateti vasul de fiert la aburi si adaugati peste carne faina amestecata cu smantana si desfacuta in 50 ml vin alb. Inchideti din nou capacul si mancarea va fi gata. Intre timp, curatati legumele de coaja. Dupa finalizarea programului, aparatul intra automat in programul KEEP WARM si va tine mancarea calda pana o serviti.
Autor: Arta culinara Doina

Gem de gutui in Philips Multicooker

Ingrediente:
1,5 kg gutui (fara cotoare/seminte)
1 kg zahar
400 ml apa plata
1 lamaie mare (doar sucul)
1 lingura extract de vanilie

Mod de preparare:
Am folosit gutui cumparate de la tarani din piata si mai mici si mai mari , galbene , bine coapte si aromate. Le-am spalat le-am despicam in patru, am scobit cotorul, semintele si ce nu era bun. Bucatile de gutui cu tot cu coaja, puse intr-o strecuratoare, le-am trecut din nou pe sub un jet de apa, dupa care le-am maruntit in robot (in trei ture). Am stors o lamaie si am golit sucul peste gutui, am pus 1 kg de zahar si am amestecat totul. Amestecul l-am transferat in bolul multicooker-ului, am adaugat apa si extractul de vanilie, am inchis capacul, am selectat programul JAM , apoi am apasat pe START. Dupa 30de minute am deschis capacul multicooker-ului si am lasat masina sa-si continue programul mai departe (cu capacul deschis). Dupa 60 de minute, parfumul gutuilor era peste tot fructele sau inmuiat si si-au schimbat putin culoarea. Dupa 90 de minute siropul incepea sa se ingroase si gemul sa se lege. Am asezat borcanele (dinainte spalate si sterilizate) intr-o tava cu putina apa (sa nu plesneasca de la temperature gemu-lui) si am asteptat semnalul sonor, care la scurt timp a si venit. Am scos aparatul din priza si ajutandu-ma de polonic-ul din dotare, am umplut borcanele cu gem fierbinte. Le-am infiletat capacul, le-am asezat cu gura in jos pentru 5' dupa care le-am intors si le-am lasat sa se raceasca.

Autor: Lia va gateste

Prajitura cu lamaie si afine

Ingrediente:
200 gr margarina/unt
170 gr zahar
210 gr faina
2 oua
un varf de lingurita praf de copt
coaja rasa de 1/2 lamaie
zeama de la 1/2 lamaie
2 linguri afine
unt sau margarina pentru uns vasul
zahar pudra pentru pudrat

Mod de prepare:
Margarina/untul la temperatura camerei o mixam pana devine cremoasa. Adaugam zaharul si mixam 2-3 minute apoi adaugam pe rand cate un ou mixand dupa fiecare. Faina amestecata cu praful de copt o punem treptat si mixam cu mixerul pe treapta cea mai mica. Razuim o jumatate de lamaie si stoarcem zeama tot de la o jumatate de lamaie si omogenizam. La final incorporam aprox o lingura de afine. Ungem vasul cu unt sau margarina si turnam compizitia in ea niveland frumos cu spatula. Deasupra mai punem o lingura de afine si apasam putin sa intre in aluat.
Inchidem capacul si selectam functia "bake", setam temperatura la 150 de grade (eu am pus pe 180 dar recomand o temperatura mai mica) si timpul de coacere 50 de minute si apasam butonul start. In acest timp mergem si ne uitam la serialul nostru preferat. Cand a fost gata programul, am deconectat aparatul de la priza si am mai lasat prajitura 5 minute cu capacul inchis. Dupa acest timp am rasturnat prajitura pe o farfurie si apoi am rasturnat-o pe o alta farfurie ca sa fie iar cu partea cu fructe in sus.
Pudram cu zahar pudra si apoi servim.
Autor: Ce a mai gatit Timea

Prajitura cu sos de fructe de padure la Multicooker

Ingrediente:
140 gr unt
140 gr zahar
4 oua
5 linguri lapte
2 linguri zeama de lamaie
coaja rasa de lamaie
230 gr faina
1 lingurita si 1/2 praf de copt
1/2 cana capsuni congelate
Pentru sosul de fructe:
250 gr fructe de padure congelate
2 linguri zahar
1 plic zahar vanilat
1 lingurita amidon

Mod de preparare:
Mai intai punem capsunile la decongelat intr-o sita si fructele de padure le lasam intr-un bol sa se decongeleze. Untul il frecam spuma impreuna cu zaharul. Punem ouale, unul cate unul si mixam dupa fiecare. Adaugam laptele, zeama de lamaie, coaja rasa de lamaie. Cernem faina, o incorporam treptat, apoi praful de copt. Capsunile dezghetate le taiem bucati potrivite, le adaugam in compozitia de prajitura si le invartim usor cu o paleta de silicon. Ungem vasul aparatului multicooker cu unt si turnam compozitia in el. Inchidem capacul, il bagam in priza, setam functia Bake (coacere), o temperatura de 180 de grade si un timp de 40 de minute. Deconectam aparatul de la priza, apoi deschidem capacul si lasam sa se raceasca prajitura ca sa o putem rasturna pe un platou. Sosul de fructe: Intr-o cratita punem fructele de padure, zaharul si zaharul vanilat. Le punem pe foc, amestecam bine pana zaharul se topeste complet. Amidonul il dizolvam cu 2-3 lingurite de apa, ii dam drumul peste fructe si lasam sa dea cateva clocote. Lasam sa se racoreasca 2-3 minute, apoi il turnam incet pe mijlocul prajiturii ca sa se scurga usor in jos. O dam putin la rece. **Autor:** Rocsy in bucatarie

Prajitura cu ciocolata si alune de padure

Ingrediente:
4 oua
200 gr zahar pudra
70 gr unt toit
70 gr faina
2 lingurite praf de copt
100 gr ciocolata neagra
100 gr alune de padure tocate marunt

Mod de preparare:
Intr-un vas mixam ouale impreuna cu zaharul circa 10 minute, pana cand amestecul devine cremos. Adaugam faina amestecata in prealabil cu praful de copt si apoi untul topit, amestecand incet cu o lingura. Topim ciocolata, o lasam sa se racoreasca, dupa care o incorporam in aluat. La urma adaugam alunele tocate marunt. Ungem cu unt si tapetam cu faina baza si peretii vasului interior, turnam compozitia si ne asiguram ca este asezata uniform.
Apasam butonul MENU, selectam programul BAKE si temperatura 180 grade C. Apasam COOKING TIME si selectam 45 de minute. Inchidem capacul si apasam START. Dupa finalizare deconectam de la sursa de curent. Lasam prajitura sa se raceasca inainte de a o scoate din oala interioara. Dupa ce o scoatem o pudram cu zahar pudra si o servim.
Autor: Licuta Marin

Prajitura cu fructe de padure

Ingrediente:
2 oua
200 gr zahar alb tos
100 gr zahar brun
375 gr faina
350 ml lapte
100 ml ulei
400 gr fructe de padure congelate
1 pliculet de praf de copt
1 pliculete de zahar vanilat
1 praf de sare

Mod de preparare:
Pentru inceput, puneti ouale si cele doua tipuri de zahar intr-un bol incapator. 2. Mixati bine totul pana ce ouale devin cremoase. Adaugati laptele caldut amestecat cu uleiul. Apoi faina amestecata cu praful de copt si zaharul vanilat. Si mixati cat sa omogenizati toate ingredientele. Amestecati fructele de padure cu 2 linguri de faina, adaugati-le in aluatul prajiturii. Incorporati-le usor folosind o spatula. Turnati aluatul in vasul aparatului Philips Multicooker si inchideti capacul.

Selectati programul BAKE, timpul de gatire la 50 de minute si temeratura la 180 de grade, apoi apasati butonul START. Dupa 50 de minute prajitura este gata. Deconectam aparatul si lasam prajitura sa se raceasca. O scoatem din vas si o decoram cu zahar pudra.
Autor: Jamila Cuisine

Prajitura cu dovleac si mere

Ingrediente:
300 g dovleac,
3 mere,
6 ouă,
200 g zahăr,
300 g fainã,
10 linguri ulei,
3 linguri apă minerală în care se dizolvă o lingură
praf de copt,
scorţişoară,
esenţă de rom şi de migdale,
un pliculeţ zahăr vanilat,
nucă de cocos.

Mod de preparare:
Dovleacul şi merele se curăţă de coajă şi se dau pe razătoarea mare. Albuşurile se bat spumă cu un praf de sare. Gălbenuşurile se bat cu zahărul, se adaugă esenţă şi scorţişoară după gust, zahărul vanilat, apoi se toarnă uşor uleiul şi apa minerală în care s-a dizolvat praful de copt, iar la sfârşit se încorporează albuşurile, faina, dovleacul şi merele rase.
Vasul se unge cu ulei, se toarnă compoziţia şi se fixează programul BAKE la 180 grade timp de 45 de minute. După coacere se presară deasupra nucă de cocos şi scorţişoară.
Autor: Valentina ghid culinar

Fructe in aluat inabusite

Ingrediente:
125 gr faina
1 1/2 lingura zahar brun
1/2 lingurita untura sau unt cu 80% grasime
50 ml apa calda
un mar, o para
un kiwi curatat de coaja
3 linguri cu ananas din compot scurs bine
2-3 linguri miere
1 lingura suc de lamaie
1/4 lingurita scortisoara macinata
2 linguri migdale macinate

Mod de preparare:
Cernem faina intr-un bol si o amestecam cu o jumatate de lingura cu zahar brun, apa calduta si untura. Framantam pana obtinem un aluat omogen. Aluatul rezultat il intindem subtire pe suprafata de lucru presarata cu faina, si apoi il taiem in 12 patrate de dimensiuni egale. Curatam marul si para de coaja si de casuta samburilor, apoi le taiem cubulete mici. Le stropim imediat cu suc de lamaie. Taiem cubulete ananasul si fructul de kiwi, apoi punem toate fructele intr-o strecuratoare. Dupa ce s-au scurs de zeama in exces, le mutam intr-un vas adaugand peste ele scortisoara si jumatate din zaharul ramas amestecat cu mierea si migdalele macinate. Umplem fiecare patrat de aluat cu o lingura generoasa de fructe, apoi ridicam cele patru colturi si le inchidem impreuna deasupra. Asezam jumatate din pachetelele cu fructe in vasul de inabusit de la Multicooker. Turnam in oala apa, pana la nivelul al 4-lea indicat. Adaugam in apa zaharul ramas si asezam in oala recipientul pentru inabusit. Selectam programul STEAM (inabusire), apasam COOKING TIME si selectam 12-15 minute. Inchidem capacul si apasam START. Timpul de preparare este afisat sub forma de numaratoare inversa, dupa ce apa a inceput sa fiarba, cu patru avertismente sonore. Luam pachetelele cu ajutorul unui cleste. Lasam pachetelele sa se raceasca si apoi le servim cu frisca sau smantana dulce. **Autor:** Licuta Marin

Prajitura din albusuri cu visine, stafide si rahat

Ingrediente:
6 albusuri
200 g zahar
150 g faina
50 ml ulei
1 lamaie
1 praf de copt
esenta rom
sare

Mod de preparare:
Hidratam stafidele in putina apa calduta cu esenta de rom. Albusurile cu un strop de sare le mixam bine pina se fac spuma. Separat amestecam faina cernuta cu praful de copt si o punem lingura cu lingura peste albusuri amestecand cu grija cu o spatula de sus in jos. Adaugam coaja si sucul de lamiae si incet incet uleiul (ca la maioneza) si restul de faina. Rahatul, pe care l-am taiat cubulete ,il adaugam la compozitie ,impreuna cu stafidele scurse de apa si visinele fara samburi , pe care le-am pus pe iarna.Amestecam usor ingredientele in albusuri , aromatizam cu esenta de punch .
In vasul aparatului Multicooker Philips punem hartie de copt , unsa cu unt si la mijloc un bol mic de ceramica , iar imprejurul lui punem compozitia rezultata. In MENU selectam programul BAKE la temperature de 150 de grade , pentru 45 de minute. Inchidem capaculm apasam START si lasam aparatul sa-si faca programul.
Cane este gata, scoatem din prize si lasam prajitura sa se raceasca in vas, apoi o asezam pe un platou, scoatem bolul de ceramica si pudram gugululful cu zahar pudra.Ornam deasupra , dupa preferinta. Am pus putina hartie de copt in vasul aparatului pentru ca am folosit acel bol mic de ceramica si astfel am fost sigura ca nu se zgarie vasul. Prajitura s-a copt minunat la 150 de grade, Este singurul program la care trebuie setata temperatura.
Autor: In bucatarie la Sidy

Prajitura Negresa cu cocos

Ingrediente:
100 g cacao,
250 g unt,
500 g zahar,
4 oua,
100 g faina alba,
1 lingurita praf de copt,
100 g fulgi nuca de cocos,
zahar pudra pt pudrat,
fructe congelate (strugurei, coacaze rosii, porumbele).

Mod de preparare:
Intr-un vas amestecati zaharul cu cacaua. Intr-un alt vas topiti untul usor, adaugati amestecul de zahar si cacao, amestecati bine pana la omogenizare, raciti usor amestecul pe care il treceti intr-un vas pt mixer, adaugati ouale unul cate unul si mixati bine. Adaugati faina si praful de copt cernute, apoi nuca de cocos. Compozitia obtinuta se toarna in oala aparatului Multicooker unsa cu ulei si tapetata cu faina. Nivelati cu o spatula. Apasati butonul Menu, selectati programul Bake, temperatura la 160 grade C. Apasati Cooking Time si selectati 45 de minute. Apasati Start si inchideti capacul. Dupa finalizare, deconectati aparatul de la sursa de curent. Lasati prajitura sa se raceasca, scoateti-o din vasul interior pe un platou, pudrati cu zahar vanilat si ornati cu fructe proaspete sau congelate.
Autor: Dulcesarat

Budinca de mere si gris

Ingrediente:
1 kg mere
2 oua
150 ml lapte
100 g gris
2 linguri pesmet
100 g zahar
50 ml ulei
50 g nuci/migdale maruntite
1 plic praf de copt
1 plic zahar vanilat

Mod de preparare:
Amestecati ouale, laptele, zaharul, pesmetul (pastrati putin pentru tapetat vasul) si grisul, omogenizati cu uleiul, apoi adaugati praful de copt, zaharul vanilat, merele rase si migdalele si amestecati totul. Ungeti cu ulei baza si peretii vasului interior, tapetati cu pesmet, turnati compozitia si decorati deasupra cu bucati de mere. Apasati butonul MENU, selectati programul BAKE si temperatura de 180° C. Apasati COOKING TIME si selectati 45 minute. Apasati START si inchideti capacul. Dupa finalizare, deconectati de la sursa de curent si lasati budinca sa se raceasca in vas. Dupa ce s-a racit, o puteti scoate pe un platou, se desprinde foarte usor si nu se lipeste deloc. Budinca este gata, aromata si gustoasa.
Autor: Arta culinara Doina

Prajitura cu mere si iaurt

Ingrediente:
4 oua mari
250 g zahar tos
350 g faina
250 ml iaurt gras grecesc
2/3 cana ulei
1 zahat vanilat
1 praf de copt
75 g lapte cu aroma de caramel
sare
4-5 mere
scortisoara macinata

Mod de preparare:
Separam albusurile de galbenusuri si cu un praf de sare le batem bine spuma.Adaugam galbenusurile unul cate unul, apoi iaurtul si laptele caramel, din tub. Le mixam pe toate bine apoi adaugam putin cate putin uleiul, ca la maioneza.

Faina cernuta impreuna cu praful de copt , le adaugam lingura cu lingura si mixam in continuare.
Vasul aparatului il ungem cu putin unt si pe peretii laterali, apoi adaugam aluatul prajiturii.
Curatam merele, le taiem in doua si le scoatem cotorul, apoi le crestam ca si pe cartofii acordeon.
Punem jumatatile de mere deasupra aluatului, le presaram cu zahar vanilat si scortisoara.
Apasam butonul MENU n selectam BAKE(coacere) si fixam temperatura la 180 de grade , pentru 45 de minute. Inchidem capacul si apasam START.
Dupa ce am finalizat programul, scoatem aparatul din priza si lasam prajitura sa se raceasca in vas, apoi o punem pe o farfurie si o portionam.
Temperatura putea fi de 150 de grade doar, pentru ca dedesubt s-a facut o crusta putin arsa.
Sa nu uitati sa setati temperatura de coacere!
Autor: In bucatarie la Sidy

Iaurt de casa

Ingrediente:
1 l lapte de casa
200 ml iaurt
1 lingura smantana de casa

Mod de preparare:
Laptele pe care l-am tinut la temperature camerei il rasturnam in vasul aparatului Multicooker , adaugam iaurtul si smantana si amestecam. Inchidem capacul apasam MENU si selectam programul YOGURT si apasam START. Puteti merge linistiti la culcare ,pentru ca aparatul are program de 8 ore, sa faca un minunat iaurt cremos pe care sa-l serviti dimineata la prima ora. Cand programul este gata, scoateti aparatul din prize. Iaurtul il puteti servi cu cereale, fructe sau dulceata, dupa preferinta.
Autor: In bucatarie la Sidy

Reţetele delicioase ale tuturor mamelor cu noul Philips Multicooker

Ardei umpluţi, prăjitură cu mere, ciorbă de perişoare sau iaurt de casă – acum le poţi pregăti pe toate, mai uşor şi mai gustoase, cu noul aparat de gătit multifuncţional Philips Multicooker care va ajunge în România în luna octombrie.

Philips Multicooker îţi oferă sprijin în pregătirea unor reţete la fel de delicioase ca mâncărurile mamei sau ale bunicii. Cu 12 programe de gătit şi 22 de setări de temperatură, va fi micul tău ajutor de bucătar cu care să găteşti preparatele preferate indiferent că vrei să le fierbi, să le prăjeşti, să le coci, să le găteşti la aburi sau prin înăbuşire.

Cu Philips Multicooker HD3037 pregăteşti mâncăruri pe placul tuturor din familie. Toţi cei dragi, de la mic la mare, vor fi mulţumiţi pentru că poţi pregăti o infinită varietate de reţete. Tot ce trebuie să faci este să pui ingredientele în aparat, să setezi funcţia şi timpul potrivite şi să laşi aparatul să gătească, în timp ce tu îţi petreci timpul cu familia ta.

Cu Philips Multicooker găteşti o gamă variată de reţete gustoase

Dacă îţi este dor de gustul ciorbei de perişoare sau al supei de pui, mereu delicioase, pe care ţi le pregătea mama, cu programul „Fierbere" vei obţine gustul delicios pe care îl cauţi. Cu ajutorul funcţiei „Fierbere înăbuşită", poţi pregăti o tocăniţă gustoasă. Iar programul „Yoghurt" te ajută să pregăteşti iaurtul de casă preferat: simplu sau cu fructe. Philips Multicooker va fi ajutorul tău de nădejde şi dacă vrei să prepari mâncăruri precum sarmalele, ardeii umpluţi sau gulaş. Poţi pregăti chiar şi deserturi şi să îţi impresionezi invitaţii cu dulciurile lor preferate de la cremă de zahăr ars sau griş cu lapte la prăjitură cu ciocolată şi alune sau dulceaţă de căpşune.

Mâncare mai gustoasă, gătită mai uşor

Philips Multicooker găteşte în lipsa ta şi te aşteptă cu mâncarea caldă când te întorci. Cronometrul aparatului îţi permite să laşi până la 12 ore mâncarea la preparat sau să programezi să fie gătită cu până la 24 ore mai târziu, fără emoţii că o vei găsi arsă sau gătită insuficient. După ce termină de gătit, aparatul porneşte automat funcţia pentru păstrarea caldă a alimentelor până la 24 de ore şi astfel ai oricând mâncarea gata pentru a fi servită.

În plus, Philips Multicooker este creat astfel încât alimentele gătite să îşi păstreze gustul şi aroma pentru că este dotat cu valvă ajustabilă pentru controlul presiunii şi sistem de gătire computerizat. Datorită sistemului de încălzire 3D şi a vasului gros de 2 mm, căldura este distribuită uniform astfel încât să ai parte de mâncare cu gust excelent. Are un vas de 5l, care îţi permite să pregăteşti

aproximativ 6 porţii medii dintr-o singură tranşă. Astfel, te poţi bucura de timpul tău şi de o masă mai gustoasă alături de familia ta!

Accesorii pentru gătit uşor

Philips Multicooker vine cu un vas special pentru gătit la aburi, dar şi cu accesorii care să te ajute în bucătărie: vas pentru măsurarea ingredientelor, linguri pentru mâncarea lichidă şi solidă şi mănuşi din silicon.

Poţi utiliza aparatul oriunde datorita dimensiunilor sale si a designului compact si îl poţi muta cu uşurinţă folosind mânerul rotativ, care nu se încălzeşte.

Încearcă şi tu noul aparat de gătit multifuncţional Philips Multicooker şi, dacă nu este pe măsura aşteptărilor tale, ai garanţia returnării banilor în 60 de zile. Te invităm pe www.philips.ro/cooker şi pe www.facebook.com/acasacuphilips ca să descoperi mai multe despre Philips Multicooker şi să împărtăşeşti cu noi momentele plăcute şi poveştile de familie din fiecare zi.

Preţul noului Philips Multicooker HD3037 este 519 lei.

Mulţumim tuturor bloggerilor culininari care au participat la campania Philips Multicooker şi mulţumiri celor 10 bloggeri care au testat noul aparat. Suntem inspiraţi de toate reţetele minunate realizate şi fără bloggerii culinari nu ar fi fost posibilă această carte.